



## Gurken-Kartoffel-Salat an Joghurtsauce

Ein sehr frischer Salat, der mit den Kartoffeln gleichwohl gut sättigt. Er passt natürlich gut zu Grilladen oder als Vorspeise. Mit einem Stück "chüschtigem" Brot macht er sich auch als kleine Hauptspeise an einem heissen Sommertag sehr gut. Die Sauce ist cremig, aber ohne mastige Mayonaise, sondern mit Joghurt. Ich habe Schafmilch-Joghurt verwendet, das verleiht ihm ein bisschen südländischen Charme und ein wenig rote Peperoni verleiht ihm einen Farbakzent und zusätzliche Würze.

### Zutaten (3-4 Beilagen)

2	Gartengurken, ca. 400g
3	Kartoffeln festkochend, ca. 300g
50g	rote Peperoni
5cl	Gemüsebouillon

### Joghurtsauce

2El	Joghurt nature
1,5El	Zitronensaft
3El	Sonnenblumenöl
1/2Tl	Dijon-Senf
1	kleine Knoblauchzehe gepresst
	frische Petersilie gehackt
	Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Kartoffeln in Salzwasser eher knapp gar kochen. Noch möglichst heiss schälen und in Scheiben schneiden. Mit der Gemüsebouillon übergossen und auskühlen lassen. Dabei 2-3 mal sorgfältig in der Bouillon wenden.

Tipp: Kartoffeln zuerst längs halbieren, dann in Scheiben schneiden, die kleineren

Stücke vermischen sich besser mit den Gurken.

Alle Saucenzutaten vermischen und ca. 1/2 Stunde ziehen lassen.

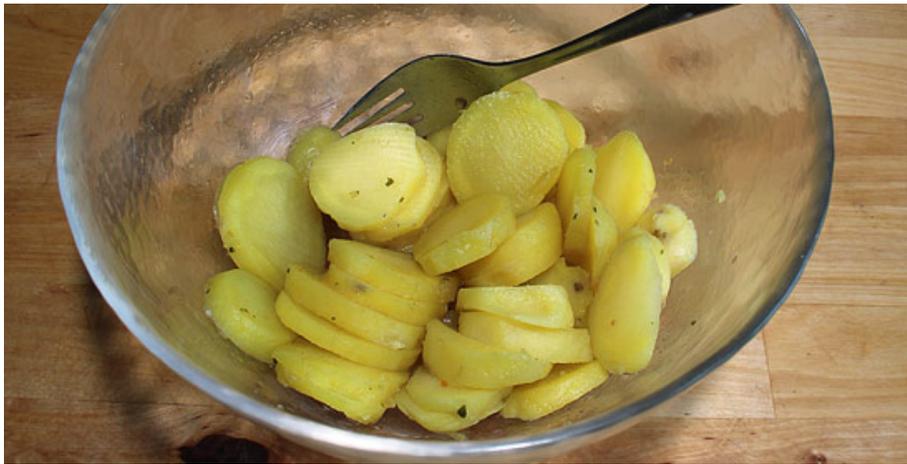
Gurke schälen, dabei 3-4 Streifen der Schale stehen lassen. Gurke in ein Sieb hobeln, von Hand kräftig ausdrücken, wieder auflockern und abtropfen lassen.

Peperoni in kurze, schmale Streifchen schneiden.

Sobald die Kartoffeln ausgekühlt sind, alles mit der Sauce vermischen und 1/2 Stunde ziehen lassen.

Anrichten und mit ein paar Peperoni-Streifchen und etwas Petersilie garnieren.





*Kartoffeln noch heiss mit Bouillon übergiessen*

